




BF62CCAST
BF62CCBST

Встраиваемый духовой шкаф

инструкция для пользователя

Представьте возможности

Благодарим за приобретение данного изделия компании Samsung. Зарегистрируйте свое изделие по адресу:

www.samsung.com/global/register



Как пользоваться этой инструкцией

Благодарим вас за покупку встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.

В данной Инструкции для пользователя содержится важная информация о мерах предосторожности, а также инструкции, предназначенные для помощи в использовании и обслуживании вашего духового шкафа.

Перед началом использования вашего духового шкафа прочтите эту инструкцию для пользователя и сохраните ее для использования в дальнейшем.

В тексте инструкции используются следующие символы:



Инструкции по технике безопасности

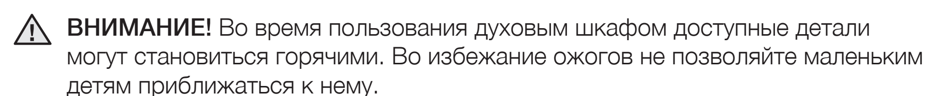
Это духовой шкаф должен устанавливать только квалифицированный специалист. Специалист по установке несет ответственность за подключение изделия к сети переменного тока в соответствии с существующими правилами по технике безопасности.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

Если духовой шкаф был поврежден при транспортировке, не подключайте его.

- Подключение этого изделия к сети переменного тока должен выполнять только **электрик, имеющий специальную лицензию**.
- В случае неисправности или повреждения изделия не пытайтесь включать его.
- Ремонт должен выполнять только **квалифицированный технический персонал**. Ремонт, выполненный людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к серьезной опасности для вас и других людей. Если ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, свяжитесь с сервисным центром компании SAMSUNG или с магазином, в котором вы покупали духовой шкаф.
- Если электрический кабель поврежден, его необходимо заменить на специальный кабель или комплект дIля подключения к электросети, которые можно приобрести у изготовителя или его авторизованного агента по обслуживанию.
- Не допускайте прикосновения электрических выводов или кабелей к духовому шкафу.
- Духовой шкаф должен подключаться к сети переменного тока с использованием соответствующего автоматического выключателя или плавкого предохранителя. Никогда не используйте вилки-переходники и удлинители.
- Табличка с паспортными данными расположена на правой стороне дверцы.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.

- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетки, расположенные рядом с духовым шкафом.
- Дети или лица преклонного возраста, а также лица с недостаточными физическими возможностями не должны пользоваться изделием без вашего присмотра или не получив инструкций по правильному пользованию изделием.



ВНИМАНИЕ! Во время пользования духовым шкафом доступные детали могут становиться горячими. Во избежание ожогов не позволяйте маленьким детям приближаться к нему.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед заменой лампы освещения отключите электропитание духового шкафа, чтобы предотвратить поражение электрическим током. Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся очень горячими.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Во время работы духового шкафа внутренние поверхности становятся горячими и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям духового шкафа до тех пор, пока они не остынут.
- Никогда не храните воспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.
- Поверхности духового шкафа становятся горячими во время его работы с высокой температурой в камере в течение длительного периода времени.
- Во время приготовления пищи будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как может произойти выброс струи горячего воздуха и пара.
- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться из-за высоких температур. Эти пары могут воспламениться при контакте с горячими элементами духового шкафа.
- Для вашей безопасности не используйте для чистки духового шкафа устройства, в которых для чистки используются вода или пар высокого давления.
- При использовании духового шкафа дети должны находиться на безопасном расстоянии от него.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо приготовлять на большой решетке. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно горячего духового шкафа. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Будьте осторожны при открытии дверцы до окончания процедуры очистки паром: вода на дне духового шкафа будет горячая.
- Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него поддоны или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует распространению тепла, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и испортить приготавливаемое блюдо.
- Фруктовые соки могут оставить несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа. При приготовлении сильно пропитанных пирогов используйте глубокий противень.

- Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- В целях обеспечения безопасности не допускайте использование изделия детьми или инвалидами без вашего присмотра.
- Не позволяйте детям играть с духовым шкафом.
- При небольших количествах продуктов требуется меньше времени для их приготовления или подогрева. Если их готовить обычное время, приготавливаемое блюдо может подгореть.

Инструкции по утилизации

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

- Материалы, используемые для упаковки этого изделия, пригодны для повторной переработки.
- Утилизация упаковочных материалов должна производиться в соответствующие контейнеры на вашем местном пункте утилизации мусора.

УТИЛИЗАЦИЯ ВАШЕГО СТАРОГО ДУХОВОГО ШКАФА

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед утилизацией старой бытовой техники приведите ее в неработоспособное состояние, чтобы она не могла служить источником опасности. **Для этого отключите духовой шкаф от сети переменного тока и отрежьте кабель электропитания**. Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старую бытовую технику.

- Духовой шкаф нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах и местах, в которых централизованно производится утилизация, вы можете получить в местных органах власти или в организации, занимающейся утилизацией мусора.

Содержание

Установка духового шкафа



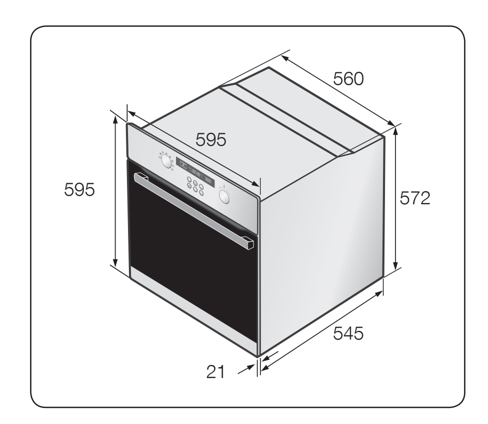
Обеспечьте, чтобы ваше новое изделие правильно установил квалифицированный специалист, имеющий соответствующую лицензию. Установка духового шкафа должна производиться в соответствии с инструкциями, имеющимися в комплекте поставки.
После установки удалите с дверцы духового шкафа защитное виниловое покрытие.

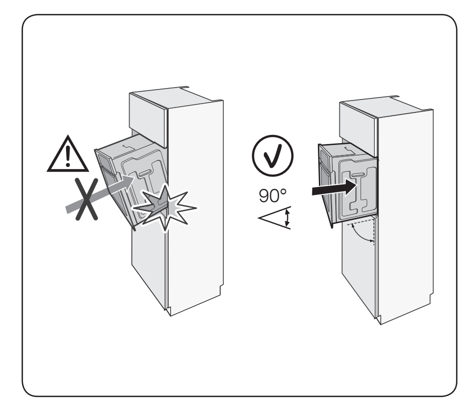
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

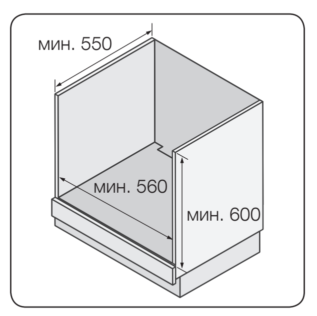
- Установка должна выполняться так, чтобы гарантировать защиту от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, должен отвечать по устойчивости требованиям стандарта DIN 68930.

УСТАНОВКА В КУХОННУЮ МЕБЕЛЬ

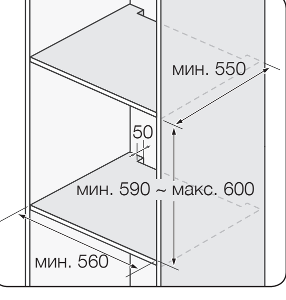
- Соблюдайте требования по минимальным зазорам.
- Закрепите духовой шкаф по месту с каждой стороны с помощью винтов.
- Духовой шкаф следует вдвигать на место под правильным углом.



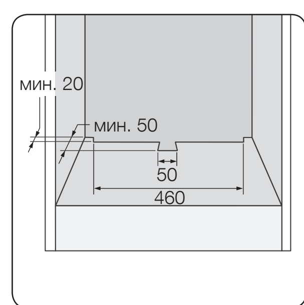




Верхний шкаф

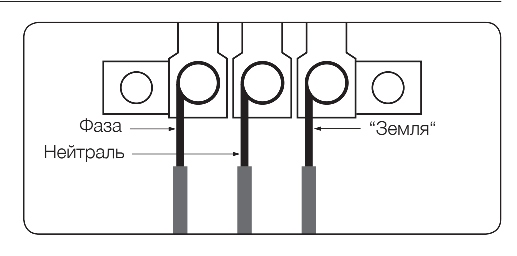


Нижний шкаф



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПЕРЕМЕННОГО ТОКА

Электрические подключения к соединительной плате, закрепленной на задней стенке духового шкафа, должны производиться электромонтером, который должен обеспечить подключение духового шкафа в соответствии с инструкциями по установке и местными правилами электромонтажа.

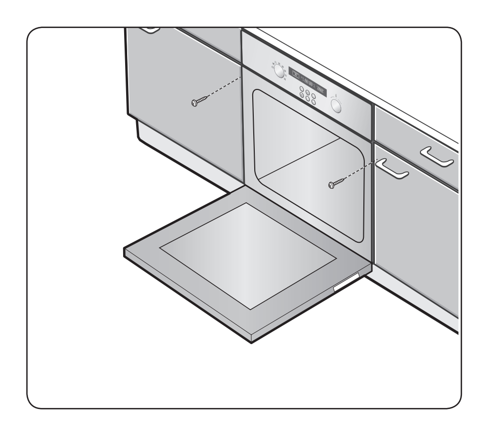


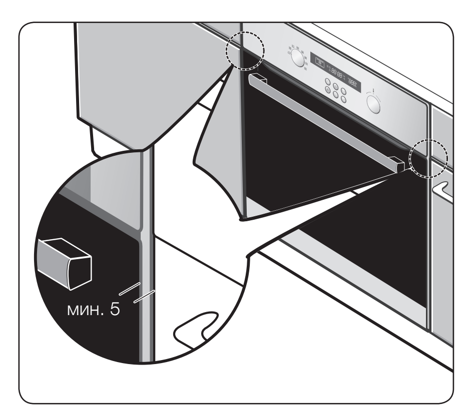
Если духовой шкаф не подключается к сети переменного тока с помощью вилки, необходимо установить со стороны подачи электропитания отключающее устройство, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм), чтобы удовлетворить требованиям техники безопасности.



После подключения электропитания инициализируется электроника духового шкафа; из-за этого в течение нескольких секунд не будет работать освещение внутри духового шкафа. Электрический кабель (H05 RR-F или H05 W-F, минимум 1,5 м, 1,5~2,5 мм^2) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к встраиваемому духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте заднюю крышку духового шкафа в его нижней части (с помощью плоской отвертки) и полностью отверните соединительный винт и хомут кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам.

Если духовой шкаф подключается к сети переменного тока с помощью вилки, она должна оставаться доступной после встраивания духового шкафа.
Мы не можем нести никакой ответственности за несчастный случай, произошедшей из-за отсутствия или неисправности заземления.

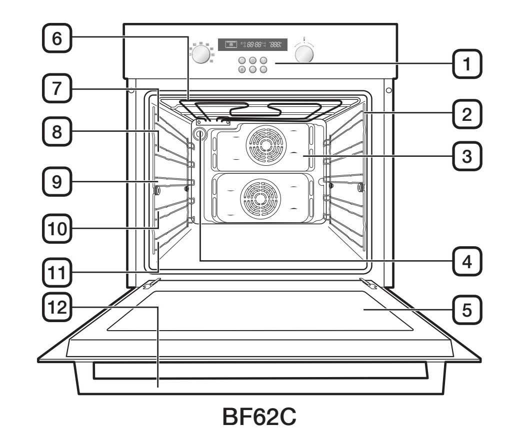


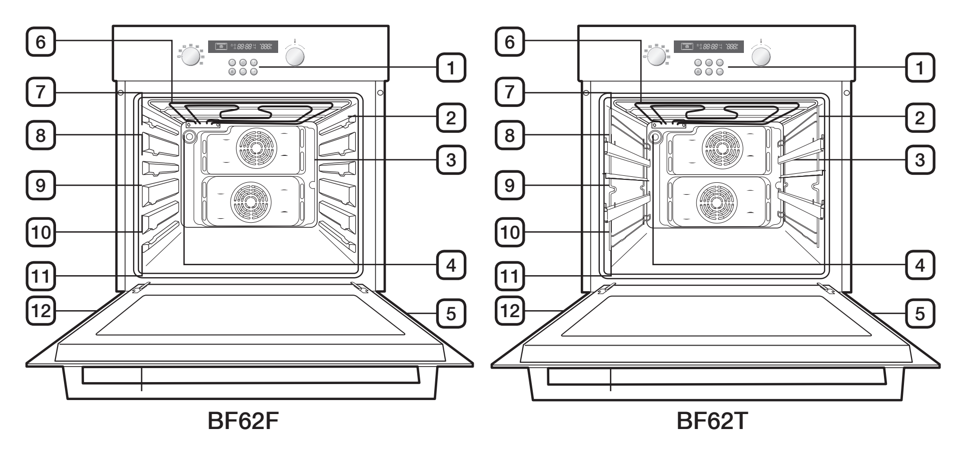


Составные части и функциональные особенности

ДУХОВОЙ ШКАФ

1. Панель управления|
2. Боковая направляющая
3. Кожух с покрытием из каталитической эмали
4. Освещение духового шкафа
5. Стеклянная дверца
6. Верхние нагревательные элементы
7. Уровень 5
8. Уровень 4
9. Уровень 3
10. Уровень 2
11. Уровень 1
12. Ручка дверцы





Уровни для противней и решеток нумеруются снизу вверх.
Уровни 4 и 5 обычно используются в режиме гриля.
Используйте руководства по приготовлению пищи, имеющиеся в этом документе, чтобы выбрать подходящий уровень для приготовления ваших блюд.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

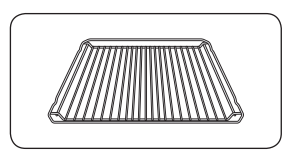
1. Ручка выбора режима приготовления
2. Окно дисплея
3. Ручка установки времени/температуры
4. Кнопка включения освещения
5. Кнопка блокировки от детей
6. Кнопка часов
7. Кнопка кухонного таймера
8. Кнопка времени окончания
9. Кнопка времени приготовления



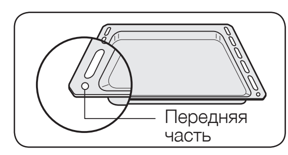
Ручка выбора режима приготовления и **ручка установки времени/температуры** являются утапливаемыми переключателями. Перед поворотом нажимайте на них, чтобы они выдвинулись.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

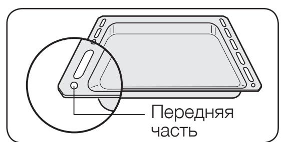
С вашим новым духовым шкафом Samsung поставляются следующие принадлежности.



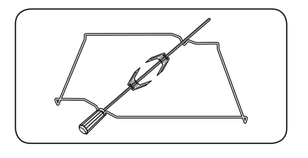
Решетка - для установки посуды, форм для выпечки тортов и кексов, поддонов для жаренья и приготовления в режиме гриля.



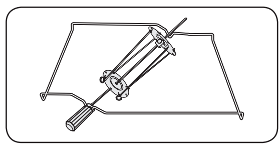
Противень для выпекания - для выпекания пирогов и бисквитов.



Глубокий противень - для жаренья или сбора мясного сока или капающего жира.



Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях), состоящее из вертела, двух вилок, съемной ручки и рамы, которая устанавливается на третий уровень снизу. Чтобы использовать устройство для жаренья на вертеле, вставьте вертел в отверстие на задней стенке внутренней камеры духового шкафа. При использовании вертела установите на уровень 1 глубокий противень.



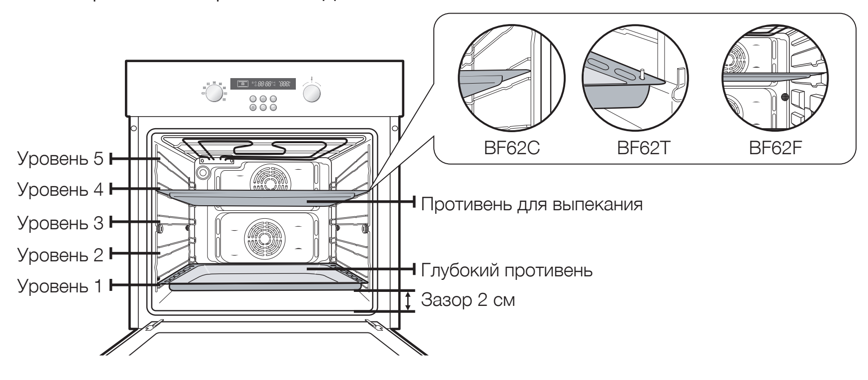
Устройство для гриля и шашлыка (не во всех моделях), используемое следующим образом:

- Установите глубокий противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков, или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте одну из вилок на вертел, затем наденьте на вертел кусок мяса.
- Можно положить по краям глубокого противня ошпаренный кипятком картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите раму на средний уровень таким образом, чтобы V-образный изгиб находился спереди.
- Чтобы было удобнее вставлять вертел, к его тупому концу можно привернуть ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке духового шкафа, и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен лежать на V-образном изгибе. (На вертеле имеются два выступа, которые должны располагаться со стороны дверцы, чтобы предотвратить перемещение вертела вперед. Выступы также используются для фиксации ручки).
- Перед началом приготовления отверните ручку. По окончании приготовления вновь приверните ручку, чтобы вертел было легче извлечь из рамы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Противень для выпекания, глубокий противень и решетку для гриля необходимо правильно вставлять в боковые направляющие. При извлечении приготовленной пищи из духового шкафа будьте осторожны, чтобы не обжечься о горячую посуду и горячие поверхности.

Пример: Уровень 1: глубокий противень
Уровень 4: противень для выпекания





При использовании глубокого противня или противня для выпекания для сбора капающих соков при приготовлении пищи убедитесь в том, что противень правильно вставлен в боковые направляющие. Не допускайте контакта этих принадлежностей с нижней поверхностью духового шкафа, так как это может привести к повреждению эмали покрытия. Зазор между установленным на уровне 1 противнем и нижней поверхностью духового шкафа должен быть не менее 2 см.

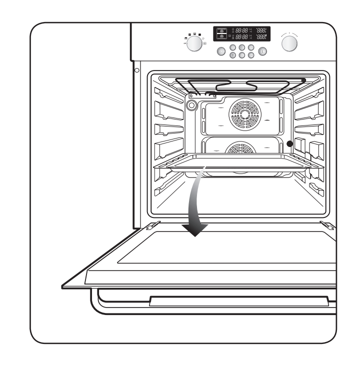
Решетка для гриля, противень для выпекания и глубокий противень

Установка решетки для гриля

Устанавливайте решетку для гриля на любом желаемом уровне.

Установка противня для выпекания или глубокого противня

Устанавливайте противень для выпекания и глубокий противень на любом желаемом уровне.



ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

- Если время приготовления не установлено, духовой шкаф отключится автоматически по истечении указанных ниже интервалов времени.

Время отключения для различных установок температуры

Ниже 105 °C	16 часов
От 105 °C до 240 °C	8 часов
От 245 °C до 300 °C	4 часов

- Электрические цепи духового шкафа включают систему тепловой защиты. Если духовой шкаф нагревается до аномально высокой температуры, система автоматически отключит электропитание нагревательных элементов на некоторое время.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Во время приготовления пищи вентилятор выдувает горячий воздух из передней поверхности духового шкафа. Это нормальное явление.

- Охлаждающий вентилятор также продолжает работать после окончания использования духового шкафа. Он прекращает работать, когда температура в камере шкафа снизится до 60°C или через 25 минут.

Перед началом работы

УСТАНОВКА ЧАСОВ

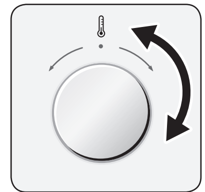
При первом включении духового шкафа дисплей панели управления засветится на короткое время. Через 3 секунды появится пиктограмма часов и на дисплее начнут мигать цифры “12:00”. Пока вы не установите время, духовой шкаф работать не будет.

1 Пока вы не установите время, духовой шкаф работать не будет. После первого включения духового шкафа на дисплее панели управления будут мигать пиктограмма “ ” и цифры “12:00”. Нажмите кнопку **Часы**. Пиктограмма “ ” и цифры “12:” будут мигать.





2 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите текущее значение часов.
Пример: Установка 1:30



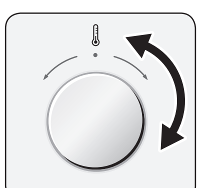


3 Нажмите кнопку **Часы**.
Пиктограмма “ и цифры “:00” будут мигать



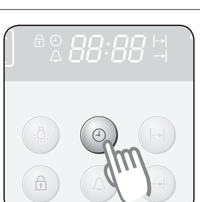


4 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите текущее значение минут.
Пиктограмма “ ” будет мигать.





5 Нажмите кнопку Часы, чтобы завершить установку времени или подождите примерно 10 секунд.
Пиктограмма “ ” исчезнет и цифры “30” перестанут мигать. На дисплее отобразится заданное текущее время. Теперь ваш духовой шкаф готов к использованию.





ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ ЧИСТКА

Тщательно почистите духовой шкаф перед тем, как использовать его в первый раз.



Не используйте острых или абразивных чистящих средств. Они могут повредить поверхность духового шкафа. Для чистки духовых шкафов с эмалированными поверхностями используйте имеющиеся в продаже чистящие средства.

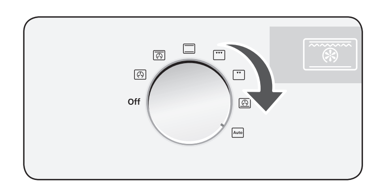
Для чистки духового шкафа

1. Откройте дверцу. Включится освещение камеры духового шкафа.
2. Очистите все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или средством для мыться посуды, затем протрите досуха мягкой чистой тряпкой.
3. Очистите внутреннюю поверхность духового шкафа таким же образом.
4. Протрите переднюю сторону духового шкафа влажной тряпкой

Проверьте правильность установки времени. Перед использованием удалите принадлежности и включите духовой шкаф в режим конвекции с температурой 200°C на 1 час. При этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но вы должны обеспечить хорошую вентиляцию кухни на это время.

УСТАНОВКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для выбора желаемой функции духового шкафа поворачивайте ручку выбора режима приготовления.



Режимы работы духового шкафа

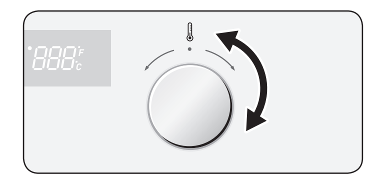
В следующей таблице представлены различные режимы работы и функции духового шкафа. В качестве руководства по приготовлению используйте таблицы с руководством по приготовлению блюд, приведенные ниже через несколько страниц.

Режим	Описание
	Традиционный Тепло выделяют верхний и нижний нагревательные элементы. Эта функция должна использоваться для обычного выпекания и жаренья.
	Верхний нагревательный элемент + конвекция Этот режим рекомендуется использовать для жаренья мяса. Работает верхний нагревательный элемент, а также вентиляторы, обеспечивающие циркуляцию горячего воздуха, поступающего от верхнего нагревательного элемента и нагревательного элемента на задней стенке камеры.
	Конвекция Приготавливаемая пища нагревается горячим воздухом от нагревательного элемента на задней стенке камеры духового шкафа, а циркуляцию горячего воздуха обеспечивают два вентилятора. В этом режиме обеспечивается равномерное прогревание камеры, поэтому он идеален для приготовления замороженных полуфабрикатов, а также кексов и круассанов. Этот режим может использоваться для выпекания одновременно на двух уровнях.
	Большой гриль Приготавливаемая пища нагревается верхними нагревательными элементами. Этот режим рекомендуется для приготовления на гриле стейков и сарделек, а также тостов с сыром.

Режим	Описание
	Малый гриль Этот режим идеален для приготовления небольших порций блюд, например, багетов, сыра или рыбного филе. Помещайте продукты в центр решетки для гриля, так как работает только небольшой нагревательный элемент, расположенный в центре потолка камеры духового шкафа.
	Нижний нагревательный элемент + конвекция Нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент на задней стенке камеры обеспечивают горячий воздух, циркулирующий благодаря работе вентиляторов. Этот режим идеален для выпекания таких блюд, как пироги с начинкой, пицца, хлеб и творожные запеканки.
Auto	**Программы автоматического приготовления** У вас имеется выбор любой из 25 программ автоматического приготовления, жаренья и выпекания. Для вашего удобства заранее запрограммированы режим работы духового шкафа, время приготовления и температуры. Вы просто выбираете нужную программу и соответствующую весу продуктов величину порции.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

1 Поворотом ручки установки времени/температуры установите нужную температуру. Шаг изменения температуры составляет 5 °C.
40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (большой и малый гриль)

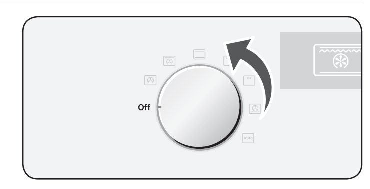




Температуру можно регулировать во время приготовления пищи.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

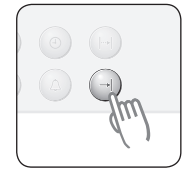
Чтобы выключить духовой шкаф, поверните **ручку выбора режима приготовления** в положение “Off” (Выкл.).



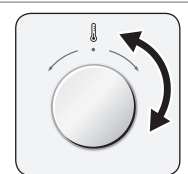
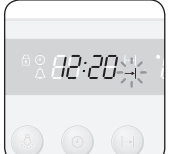
ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете установить время окончания приготовления в процессе приготовления блюда.

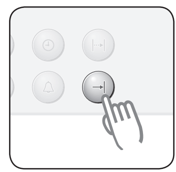
1 Нажмите кнопку **Время окончания**.
Пример: текущее время 12:00




2 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите желаемое время окончания приготовления.

3 Нажмите кнопку **Время окончания**. Будет установлено выбранное время окончания приготовления, если в течение 5 секунд не была вновь нажата кнопка **Время окончания**.



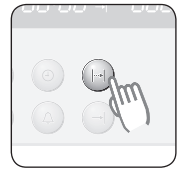
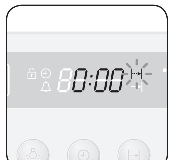


В процессе приготовления вы можете изменить ранее установленное время окончания приготовления поворотом **ручки установки времени/температуры,** чтобы получить лучшие результаты приготовления.

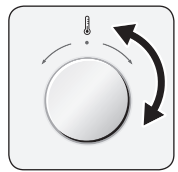
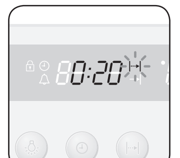
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете установить время приготовления в процессе приготовления блюда.

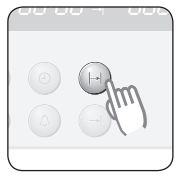
1 Нажмите кнопку **Время приготовления**.

2 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите желаемое время приготовления.

3 Нажмите кнопку **Время приготовления**. Будет установлено выбранное время приготовления, если в течение 5 секунд не была вновь нажата кнопка **Время приготовления**.





В процессе приготовления вы можете изменить ранее установленное время приготовления поворотом **ручки установки времени/температуры**, чтобы получить лучшие результаты приготовления.

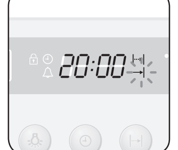
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Случай 1 - сначала введено время приготовления

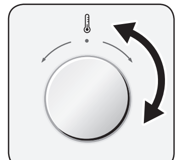
Если время окончания приготовления вводится после того, как уже было установлено время приготовления, время приготовления сравнивается со временем окончания и, при необходимости, для духового шкафа устанавливается отложенное время начала приготовления.

1 Нажмите кнопку **Время окончания**.
Пример: Текущее время 15:00, а необходимое время приготовления 5 часов.



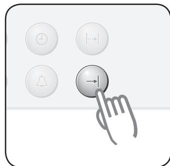


2 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите время окончания приготовления.
Пример: Вы хотите, чтобы блюдо готовилось 5 часов и приготовление закончилось в 20:30.





3 Нажмите кнопку **Время окончания**.
До наступления времени отложенного старта на дисплее будет отображаться символ “ ”.

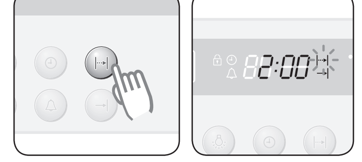




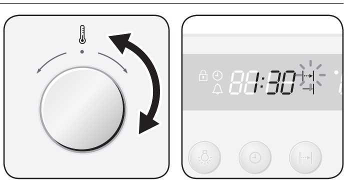
Случай 2 - сначала введено время окончания

Если время приготовления вводится после того, как уже было установлено время окончания приготовления, время приготовления сравнивается со временем окончания и, при необходимости, для духового шкафа устанавливается отложенное время начала приготовления.

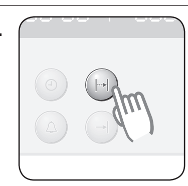
1 Нажмите кнопку **Время приготовления**.
Пример: Текущее время 15:00, а желаемое время окончания приготовления 17:00.



2 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите время окончания приготовления.
Пример: Вы хотите, чтобы блюдо готовилось 1 час 30 минут и приготовление закончилось в 17:00.



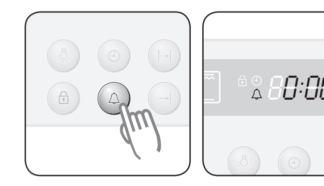
3 Нажмите кнопку **Время приготовления**.
До наступления времени отложенного старта на дисплее будет отображаться символ “ ”.



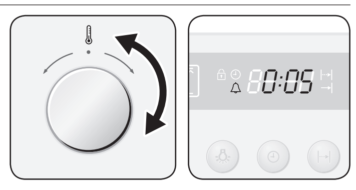


КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

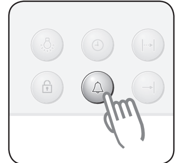
1 Нажмите кнопку **Кухонный таймер** один раз. Будет мигать символ “ 🔔 ”.



2 Поворотом **ручки установки времени/температуры** установите желаемое время.
Пример: 5 минут



3 Нажмите кнопку **Кухонный таймер** для запуска таймера. По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.

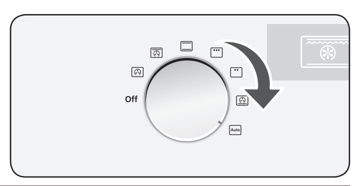




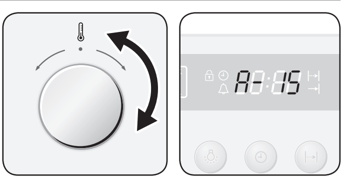
Нажмите и удерживайте кнопку **Кухонный таймер** в течение 2 секунд, чтобы выключить таймер.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

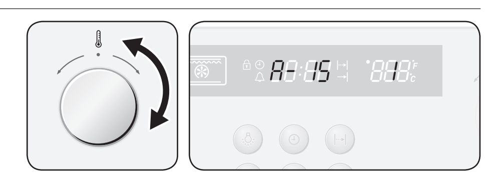
1 Поверните **ручку выбора режима приготовления** на значок “Автоматическое приготовление”.



2 Выберите желаемый рецепт поворотом **ручки установки времени/температуры** вправо или влево. Подождите 5 секунд после выбора рецепта и затем выберите вес продуктов. Для рецептов с фиксированным весом продуктов приготовление начнется сразу же.



3 Выберите желаемое время предварительного прогрева духового шкафа поворотом **ручки установки времени/температуры** вправо и влево. Отображается время предварительного прогрева (мин:сек) и через 5 секунд после задания времени прогрева начинается обратный отсчет этого времени. Для рецептов без предварительного прогрева отображается оставшееся время приготовления (час:мин).

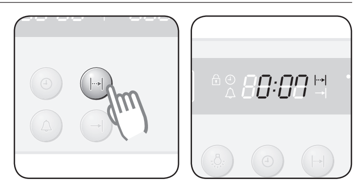




Закончился отсчет времени предварительного прогрева

После завершения предварительного прогрева духовой шкаф подает звуковой сигнал и дисплей показывает оставшееся время приготовления (час:мин). Состояние “предварительного прогрева” поддерживается до тех пор, пока продукты не будут помещены в печь и не будет нажата кнопка **Время приготовления**.

4 Нажмите кнопку **Время приготовления**. На дисплее начинается обратный отсчет времени приготовления. Начинается 1 этап приготовления.

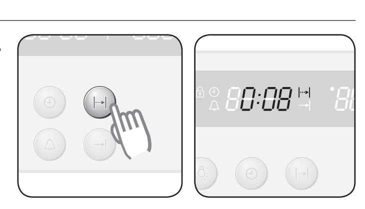




Когда настает время для “переворота”

Духовой шкаф подает звуковой сигнал, информирующий, что пришло время для “переворота” готовящихся продуктов. После “переворота” шкаф приостанавливает приготовление и ждет, пока не будет нажата кнопка **Время приготовления**.

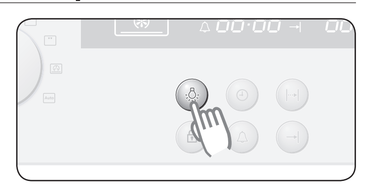
5 Нажмите кнопку **Время приготовления**. Перестает подаваться звуковой сигнал и вновь начинается приготовление.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ

1 Нажимайте кнопку Лампа.

1-е нажатие	Выкл.
2-е нажатие	Вкл.



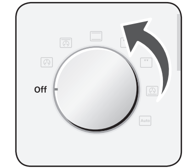


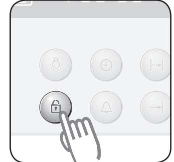
Освещение камеры духового шкафа автоматически выключается через 5 минут.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

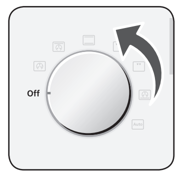
Вы можете использовать функцию блокировки, когда духовой шкаф находится в состоянии ожидания.

1 Поверните **ручку выбора режима приготовления** в положение “Off” (Выкл.). Нажмите кнопку Блокировка от детей и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд. На дисплее появится символ ( ).





2 Поверните **ручку выбора режима приготовления** в положение “Off”. Для снятия блокировки снова **Блокировка от детей** и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.





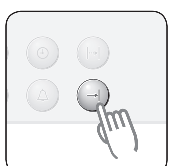


В режиме блокировки не работают никакие кнопки и ручки за исключением кнопки снятия блокировки.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

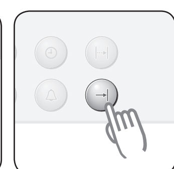
1 Для отключения звуковых сигналов одновременно нажмите кнопки **Часы** и **Время окончания** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.





2 Чтобы опять включить звуковые сигналы, снова одновременно нажмите кнопки **Часы** и **Время окончания** и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд.





ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

В этом духовом шкафе имеются следующие функции

1. Традиционный режим

Рекомендуемая температура: 200 °C
Традиционный режим идеален для выпекания и жаренья пищи, расположенной на одном уровне. Температуру в духовом шкафу поддерживают как верхний, так и нижний нагревательные элементы.

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Традиционный”.

Блюдо	Уровень духового шкафа	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Замороженная лазанья (500-1000 г)	3	Решетка для гриляl	180-200	40-50
Целая рыба (например, дорадо) (300-1000 г). Сделать 3-4 надреза с каждой стороны ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3/2	Решетка для гриля / Глубокий противень	240	15-20
Рыбное филе. (500-1000 г). Сделать 3-4 надреза с каждой стороны. ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	200	13-20
Замороженные котлеты (350-1000 г) Мясной фарш и начинка из ветчины, сыра или грибов ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	200	25-35
Замороженные котлеты из пропущенных через мясорубку моркови, свеклы или картофеля (350-1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	200	20-30
Свиные отбивные на косточке (500-1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3/2	Решетка для гриля/ Глубокий противень	200	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000 г)	3	Противень для выпекания	180-200	30-45
Мясной рулет с грибной начинкой, замороженный (500-1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	180-200	40-50
Бисквитный торт (250-500 г)	2	Решетка для гриля	160-180	20-30
“Мраморный” пирог (500-1000 г)	2	Решетка для гриля	170-190	40-50
Открытый пирог из дрожжевого теста с фруктовой начинкой, посыпанный крошками (1000-1500 г)	2	Противень для выпекания	160-180	25-35
Оладьи (500-800 г)	2	Wire grill	190-200	25-30

2. Верхний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C
Работает верхний нагревательный элемент и вентилятор, который обеспечивает постоянную циркуляцию горячего воздуха.
Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Верхний нагревательный элемент + конвекция”.

Блюдо	Уровень духового шкафа	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Свинина на кости (1000 г) СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	3/2	Решетка для гриля/ Глубокий противень	180-200	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500 г) ЗАМАРИНОВАТЬ	2	Противень для выпекания	180-230	80-120
Курица целиком (800-1300 г) СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	2/1	Решетка для гриля/ Глубокий противень	190-200	40-65
Стейки из мяса или рыбы (400-800 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПОСОЛИТЬ И ПОПЕРЧИТЬ	3	Решетка для гриля/ Глубокий противень	180-200	15-35
Куски курицы (500-1000 г) СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	4/3	Решетка для гриля/ Глубокий противень	200-220	25-35
Жареная рыба (500-1000 г) Использовать жаропрочную посуду СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	2	Решетка для гриля	180-200	30-40
Ростбиф (800-1200 г) СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	2/1	Решетка для гриля/ Глубокий противень Добавить1 чашку воды	200-220	45-60
Утиная грудка (300-500 г)	4/3	Решетка для гриля/ Глубокий противень Добавить1 чашку воды	180-200	25-35

3. Конвекция

Рекомендуемая температура: 170°C
Эта функция используется для приготовления пищи, размещенной максимум на трех уровнях. Она также подходит для жаренья.
В этом режиме работает нагревательный элемент на задней стенке духового шкафа и вентилятор, который распределяет тепло.
Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Конвекция”.

Блюдо	Уровень духового шкафа	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Каре ягненка (350-700 г) СМАЗАТЬ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СПЕЦИЯМИ	3/2	Решетка для гриля/ Глубокий противень	190-200	40-50
Запеченные бананы (3-5 шт.), сделать надрезы ножом сверху, положить внутрь разрезов 10-15 г шоколада, 5-10 г орехов, полить сахарным сиропом, завернуть в алюминиевую фольгу.	3	Решетка для гриля	220-240	15-25
Печеные яблоки 5-8 шт. по 150-200 г каждое Вырезать сердцевину, положить в отверстие изюм и джем. Использовать жаропрочную посуду.	3	Решетка для гриля	200-220	15-25
Котлеты из мясного фарша (300-600 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	190-200	18-25
Мясной рулет с начинкой, по-русски (500-1000 г) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	180-200	50-65
Замороженные крокеты (500-1000 г)	2	Противень для выпекания	180-200	25-35
Замороженные чипсы (300-700 г)	2	Противень для выпекания	180-200	20-30
Замороженная пицца (300-1000 г)	2	Решетка для гриля	200-220	15-25
Пирог с яблоками и миндалем (500-1000 г)	2	Решетка для гриля	170-190	35-45
Свежие круассаны (200-400 г) (готовое тесто)	2	Противень для выпекания	180-200	15-25

4. Большой гриль

Рекомендуемая температура: 240°C
Функция “Большой гриль” используется для приготовления больших порций плоской пищи, например, антрекотов, шницелей и рыбы. Она также подходит для поджаривания тостов. В этом режиме работают верхний нагревательный элемент и гриль.
Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Большой гриль” .

Блюдо	Уровень духового шкафа	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сардельки (толстые) 5-10 шт.	4/3	Решетка для гриля/ Глубокий противень	220	5-8 Перевернуть и еще 5-8
Сосиски (тонкие) 8-12 шт.	4/3	Решетка для гриля/ Глубокий противень	220	4-6 Перевернуть и еще 4-6
Тосты 5-10 шт.	5	Решетка для гриля	240	1-2 Перевернуть и еще 1-2
Тосты с сыром 4-6 шт.	4/3	Решетка для гриля/ Противень для выпекания	200	4-8
Блинчики по-русски с начинкой, замороженные (200-500 г)	3	Противень для выпекания	200	20-30
Бифштексы натуральные (400-800 г)	4/3	Решетка для гриля/ Глубокий противень	240	8-10 Перевернуть и еще 5-7

5. Малый гриль

Рекомендуемая температура: 240 °C
Этот режим используется для приготовления небольших порций плоской пищи, например, стейков, шницелей, рыбы и тостов, размещенных в центре противня. Работает только верхний нагревательный элемент.
Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Малый гриль”.
Размещайте пищу в центре используемой принадлежности.

Блюдо	Уровень духового шкафа	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Сыр камамбер для жаренья, замороженный (2– 4 упаковки по 75 г каждая) ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (до прогрева)	3	Решетка для гриля	200	10-12
Замороженные багеты (с положенными сверху томатами – сыром моцарелла или с ветчиной и сыром)	3/2	Решетка для гриля/ Противень для выпекания	200	15-20
Замороженные рыбные палочки (300-700 г) ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (до прогрева) ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3/2	Решетка для гриля/ Противень для выпекания	200	15-25
Замороженные фишбургеры (300-600 г) ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ, ДОБАВИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	3	Противень для выпекания	180-200	20-35
Замороженная пицца (300-500 г) ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (до прогрева)	3/2	Решетка для гриля/ Противень для выпекания	180-200	23-30

6. Нижний нагревательный элемент + конвекция

Рекомендуемая температура: 190 °C
Режим “Нижний нагревательный элемент + конвекция” используется для таких рецептов, где требуется сочная верхняя поверхность и поджаристая нижняя, например, для пиццы, лотарингского пирога, открытых фруктовых пирогов и творожного пудинга.
Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “Нижний нагревательный элемент + конвекция”.

Блюдо	Уровень духового шкафа	Принад-лежности	Температура (°C)	Время (мин.)
Яблочный пирог из дрожжевого теста, замороженный (350-700 г)	3	Решетка для гриля	180-200	15-20
Пирожки из слоеного теста с начинкой, замороженные (300-600 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ, ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДНУЮ ДУХОВКУ (до прогрева)	3	Противень для выпекания	180-200	20-25
Тефтели в соусе (250-500 г) Использовать жаропрочную посуду.	3	Решетка для гриля	180-200	25-35
Пироги из слоеного теста (500-1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания	180	15-23
Каннелони в соусе (250-500 г) Использовать жаропрочную посуду.	3	Решетка для гриля	180	22-30
Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600-1000 г) СМАЗАТЬ ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ	3	Противень для выпекания	180-200	20-30
Пицца домашнего приготовления (500-1000 г)	2	Противень для выпекания	200-220	15-25
Хлеб домашнего приготовления (700-900 г)	2	Решетка для гриля	170-180	45-55

7. Программы автоматического приготовления

В следующей таблице представлены 25 программ для автоматического приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. В ней указаны количества, диапазоны веса продуктов и соответствующие рекомендации. Для вашего удобства на заводе-изготовителе были запрограммированы режимы приготовления блюд и время их приготовления. При приготовлении вы можете обращаться к приведенным в таблице указаниям. Всегда помещайте продукты в холодный духовой шкаф.

№	Блюдо	Вес, кг	Принадлежности	Уровень полки
1	Замороженная пицца	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Решетка для гриля	2
	Поместите замороженную пиццу в центр решетки. Установка 0,3 - 0,6 кг рекомендуется для тонкой пиццы, а 0,7-1,0 кг - для пиццы с толстой начинкой.			
2	Замороженный картофель-фри	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Противень для выпекания	2
	Равномерно распределите замороженный картофель-фри на противне. Первая установка рекомендуется для тонкого картофеля-фри, вторая – для толстой соломки. Используйте бумагу для выпекания. Рекомендуется перевернуть картофель по истечении 2/3 времени приготовления.			
3	Замороженные крокеты	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Противень для выпекания	2
	Равномерное разложите замороженные картофельные крокеты на противне. Рекомендуется перевернуть по истечении 2/3 времени приготовления.			
4	Свежая лазанья	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Решетка для гриля	3
	Используйте жаростойкую стеклянную посуду. Поместите охлажденную лазанью или лазанью собственного приготовления в середину духового шкафа на решетку.			
5	Бифштексы	1. 0,3 - 0,6 2. 0,6 - 0,8	Решетка для гриля Глубокий противень	4 3
	Равномерно разместите 2-6 бифштексов рядом друг с другом на решетке. Первая установка рекомендуется для тонких бифштексов, вторая – для толстых. Переверните после звукового сигнала.			
6	Ростбиф	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1 3. 1,2 - 1,4	Решетка для гриля Глубокий противень	2 1
	Замаринуйте ростбиф и поместите его на решетку. Налейте 1 чашку воды в глубокий противень. Переверните после звукового сигнала. По окончании приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 5-10 минут.			
7	Жареная свинина	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Решетка для гриля Глубокий противень	2 1
	Поместите замаринованную свинину на решетку. Переверните после звукового сигнала.			
8	Отбивные из баранины	1. 0,3 - 0,4 2. 0,5 - 0,6	Решетка для гриля Глубокий противень	4 3
	Замаринуйте отбивные. Поместите отбивные на решетку. Переверните после звукового сигнала. Первая установка рекомендуется для тонких отбивных, вторая – для толстых.			

№	Блюдо	Вес, кг	Принадлежности	Уровень полки
9	Кусочки курицы	1. 0,5 - 0,7 2. 1,0 - 1,2	Решетка для гриля Глубокий противень	4 3
	Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте их специями. Разложите куски курицы рядом друг с другом на решетке.			
10	Жареная курица	1. 0,8 - 1,0 2. 1,1 - 1,3	Решетка для гриля Глубокий противень	2 1
	Смажьте охлажденную курицу растительным маслом и посыпьте специями, затем положите ее на решетку грудкой вверх.			
11	Утиная грудка	1. 0,3 - 0,5 2. 0,6 - 0,8	Решетка для гриля Глубокий противень	4 3
	Подготовьте утиную грудку и положите ее на решетку жирной стороной вверх. Первая установка рекомендуется для одной грудки, а вторая – для двух толстых грудок.			
12	Рулет из индейки	1. 0,6 - 0,8 2. 0,9 - 1,1	Решетка для гриля Глубокий противень	2 1
	Поместите рулет из индейки на решетку. Переверните после звукового сигнала.			
13	Паровая рыба	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5 - 0,7 3. 0,8 - 1,0	Решетка для гриля	3
	Поместите подготовленную свежую рыбу (например, форель, пикшу, треску) в блюдо из жаростойкого стекла с крышкой, имеющее подходящий размер. Добавляйте жидкость, например, 3-4 столовые ложки лимонного сока, белого вина или воды, пока она не закроет дно блюда, затем накройте крышкой. Поставьте блюдо на решетку. Если вы предпочитаете, чтобы рыба имела подрумяненный вид, смажьте ее кожу оливковым маслом и не накрывайте блюдо крышкой.			
14	Жареная рыба	1. 0,5 - 0,7 2. 0,8 - 1,0	Решетка для гриля Глубокий противень	4 3
	Поместите рыбу головой к хвосту на решетке. Первая установка рекомендуется для 2 рыб, а вторая – для 4 рыб. Программа подходит для приготовления целиком такой рыбы, как форель, судак или морской карась.			
15	Стейки из лосося	1. 0,3 - 0,4 2. 0,7 - 0,8	Решетка для гриля Глубокий противень	4 3
	Поместите стейки из лосося на решетку. Переверните после звукового сигнала.			
16	Печеный картофель	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Противень для выпекания	2
	Вымойте картофель и разрежьте картофелины пополам. Смажьте картофелины растительным маслом, посыпьте пряными травами и специями. Равномерно разложите на противне. Первая установка рекомендуется для небольших картофелин (около 100 г каждая), а вторая – для больших картофелин (около 200 г каждая).			
17	Жареные овощи	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Глубокий противень	4
	Положите такие овощи, как нарезанные ломтиками кабачки, кусочки сладкого перца, нарезанные ломтиками баклажаны, грибы и томаты черри в глубокий противень. Смажьте смесью из оливкового масла, пряных трав и специй.			

№	Блюдо	Вес, кг	Принадлежности	Уровень полки
18	Овощной гратен	1. 0,4 - 0,6 2. 0,8 - 1,0	Решетка для гриля	2
	Подготовьте овощной гратен, используя жаростойкое круглое блюдо. Поставьте блюдо на решетку в центре духового шкафа.			
19	Мраморный пирог	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8 3. 0,9 - 1,0	Решетка для гриля	2
	Поместите тесто в глубокую круглую форму для выпекания кольцевого пирога / кекса. Эта программа подходит для таких десертов из теста, как мраморный пирог, лимонный кекс и ореховый кекс.			
20	Оладьи	1. 0,5 - 0,6 2. 0,7 - 0,8	Решетка для гриля	2
	Разложите тесто для оладий в металлическую форму, рассчитанную на приготовление 12 оладий. Поставьте форму на решетку. Диапазон веса 0,5 - 0,6 кг рекомендуется для оладий весом 45 г каждая, а диапазон 0,7 - 0,8 кг - для оладий среднего размера весом 65 г каждая.			
21	Белый хлеб	1. 0,7 - 0,8	Решетка для гриля	2
	Эта программа подходит при использовании смесей для выпечки хлеба, в которых используется 500 г пшеничной муки. Следуйте инструкциям на упаковке смеси. Поместите дрожжевое тесто в прямоугольную форму для выпекания подходящего размера. Смажьте верхнюю часть теста водой. Сделайте надрез ножом по длине буханки.			
22	Хлеб из непросеянной муки	1. 0,7 - 0,8	Решетка для гриля	2
	Эта программа подходит при использовании смесей для выпечки хлеба, в которых используется 500 г пшеничной и ржаной муки. Следуйте инструкциям на упаковке смеси. Поместите закваску (кислое тесто) в прямоугольную форму для выпекания подходящего размера. Смажьте верхнюю часть теста водой. Сделайте надрез ножом по длине буханки.			
23	Булочки/ Чиабата	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6 - 0,8	Противень для выпекания	3
	Первая установка подходит для выпекания небольших изделий, таких, как булочки или свежие рогалики (4-8 штук). Установка 2 подходит для приготовления домашнего хлеба чиабата или багетов (2-6 штук). Используйте бумагу для выпекания.			
24	Домашняя пицца	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8 - 1,2	Противень для выпекания	2
	Первая установка подходит для маленьких пицц (7-9 штук). Установка 2 подходит для одной большой круглой пиццы или пиццы размером во весь противень. Диапазоны веса учитывают вес начинки, такой, как соус, овощи, ветчина и сыр. Если вы предпочитаете крепкую корочку, рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф в режиме “нижний нагревательный элемент плюс конвекция” в течение 5 минут.			
25	Подъем дрожжевого теста	1. 0,2 - 0,4 (тесто для пиццы) 2. 0,4 - 0,6 (дрожжевое тесто) 3. 0,6 - 0,8 (тесто для хлеба)	Решетка для гриля	2
	Диапазон веса 0,2 - 0,4 кг предназначен для приготовления дрожжевого теста для пиццы, пирога или для подъема теста для хлеба. Поместите тесто в круглое блюдо и накройте блюдо обтягивающей пленкой. Установка 0,4 - 0,6 кг предназначена для теста для выпечки хлеба, такого, как дрожжевое или кислое тесто. Установка 0,6 – 0,8 кг предназначена для теста на закваске. Замесите тесто вручную, поместите его в форму для выпекания и накройте форму обтягивающей пленкой.			

ПРОБНЫЕ БЛЮДА

В соответствии со стандартом EN 60350

1. Выпекание

Рекомендации для выпекания относятся к предварительно прогретому духовому шкафу.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., (°C)	Время приготов-ления, мин.
Пирожки	Противень для выпекания	2	Традиционный	170 - 190	15 - 25
	Противень для выпекания	1+4	Конвекция	150 - 170	20 - 30
Низко-калорийный бисквитный торт	Форма для выпекания (с темным покрытием, ⌀ 26 см) на решетке для гриля	1	Традиционный	160 - 180	25 - 35
Яблочный пирог	Решетка для гриля + Противень для выпекания + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, ⌀ 20 см)	1+3	Конвекция	170 - 190	80 - 100
	Решетка для гриля + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, ⌀ 20 см)	1 Поставить по диагонали	Традиционный	180 - 200	75 - 85

2. Приготовление на гриле

Предварительно прогреть пустой духовой шкаф в течение 5 минут с использованием функции “Большой гриль”.
Использовать эту функцию с максимальной температурой 300°C.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготов-ления	Темп., (°C)	Время приготов-ления, мин.
Тосты из белого хлеба	Решетка для гриля	5	Большой гриль	300	1-я сторона 1-2 2-я сторона 1-1$^1/_2$
Гамбургеры	Решетка для гриля / Глубокий противень (для сбора стекающего жира)	4 / 3	Большой гриль	300	1-я сторона 7 - 10 2-я сторона 5 - 8

Внешние поверхности духового шкафа

- Для очистки как внутренних, так и внешних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте поверхности насухо бумажным полотенцем или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, шлифовальные подушечки или другие абразивные средства. Они могут повредить покрытие.

Передние поверхности духового шкафа из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой чистой тканью или салфеткой из микроволокна, смоченной мягким средством для чистки стекла.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед чисткой убедитесь в том, что духовой шкаф остыл.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

Принадлежности

Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их насухо кухонным полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛИ

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром, попадающими на нее при циркуляции воздуха в режиме конвекции. Эти отложения сгорают при температуре 200°C и выше, например, при выпекании или жаренье.
Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.
Духовой шкаф и принадлежности необходимо очищать после каждого использования.
В противном случае в процессе последующего выпекания или жаренья эти отложения пригорают, и их очистка будет очень трудной, а в некоторых случаях даже невозможной.

Ручная чистка

Перед чисткой убедитесь в том, что духовой шкаф остыл.

- Покрытие из каталитической эмали необходимо очищать, используя горячую воду с растворенным в ней средством для мытья посуды и мягкую нейлоновую щетку.

Не используйте абразивные чистящие вещества, жесткие щетки, наждачную бумагу или ткань, стальные мочалки, ножи или другие абразивные материалы. Не используйте для чистки каталитической эмали аэрозоли для чистки духовых шкафов, так как химикаты, используемые в них, могут повредить каталитическую эмаль и сделать ее неэффективной.
При использовании аэрозолей для чистки духовых шкафов для чистки внутренней поверхности духового шкафа сначала снимите кожух из каталитической эмали.

Очистка с использованием высоких температур

Перед очисткой покрытия из каталитической эмали с использованием высоких температур убедитесь в том, что внутренние поверхности духового шкафа были очищены так, как было описано выше. В противном случае, высокие температуры могут привести к запеканию пятен грязи на внутренних поверхностях и сделать их удаление невозможным.

Если после ручной чистки духовой шкаф все еще сильно загрязнен, его нагревание до высокой температуры может помочь удалить пятна от масла и жира.
Обратите внимание на то, что пятна от специй, сиропа и аналогичных веществ не удаляются при этом процессе. Их необходимо удалять вручную слабым раствором средства для мытья посуды в горячей воде с помощью мягкой щетки.

- Удалите из духового шкафа все принадлежности.
- Установите духовой шкаф в традиционный режим.
- Установите температуру 250°C.
- Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Период времени зависит от степени загрязнения.

Хорошим вариантом является установка времени окончания процесса с использованием установки времени окончания приготовления, чтобы не забыть выключить духовой шкаф.
Любые оставшиеся загрязнения будут постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

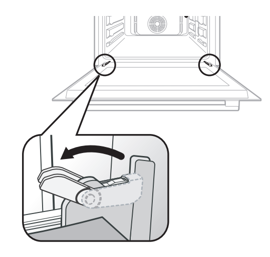
ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

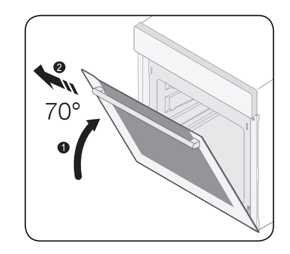
При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости ее можно снять, например, для очистки, пользуясь этими инструкциями. Дверца духового шкафа тяжелая.

Снятие дверцы

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости ее можно снять, например, для очистки, пользуясь этими инструкциями.

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**: Дверца духового шкафа тяжелая.





1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.

2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.

 **ПРИКРЕПЛЕНИЕ**: Повторите операции 1 и 2 в обратном порядке.

Стекла дверцы духового шкафа

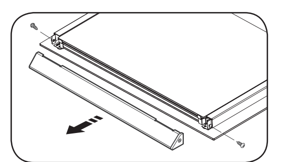
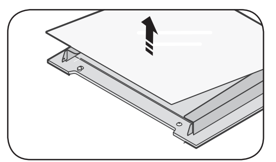
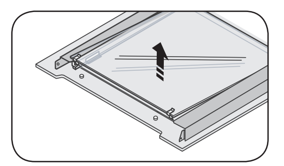
Дверца духового шкафа снабжена тремя листами стекла, прижатыми друг к другу. Внутреннее и среднее стекла можно снять для чистки.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- После того, как вы сняли дверцу с духового шкафа, защелки должны оставаться открытыми.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духового шкафа; они могут поцарапать поверхность или разбить стекло.
- Когда дверца установлена на место, удаление некоторых деталей (стекла дверцы или некоторых других деталей) из дверцы может привести к получению травмы.

Внимание: Стекло может разбиться при приложении чрезмерных усилий, особенно в зоне кромок переднего стекла.

Снятие стекол дверцы

Дверца духового шкафа снабжена тремя листами стекла, прижатыми друг к другу. Эти стекла можно снять для чистки.

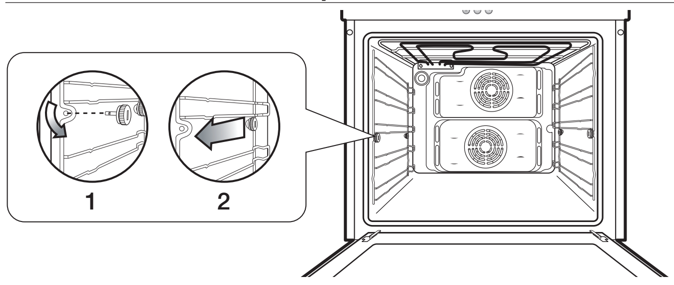
1. Отверните два винта с левой и правой сторон дверцы.
2. Снимите крышку, затем снимите стекло 1 с дверцы.
3. Поднимите стекло 2 и удалите два резиновых держателя стекла с его верхней части, затем снимите стекло 3. Промойте стекла теплой водой или жидким средством для мытья посуды и протрите насухо мягкой чистой тряпкой.

 ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1, 2 и 3 в обратном порядке.
В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может изменяться от 2 до 4 штук.
При установке внутреннего стекла 1 сориентируйте его так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Для чистки внутренней камеры духового шкафа можно снять обе боковые направляющие.

Снятие боковых направляющих



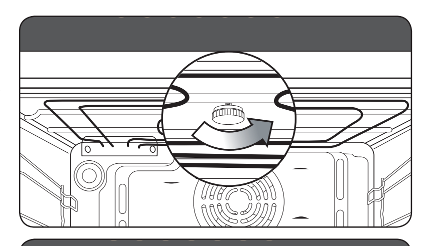
1. Отверните винт у передней стенки камеры, вращая его против часовой стрелки после того, как зафиксируете боковую направляющую.
2. Потяните и снимите боковую направляющую.



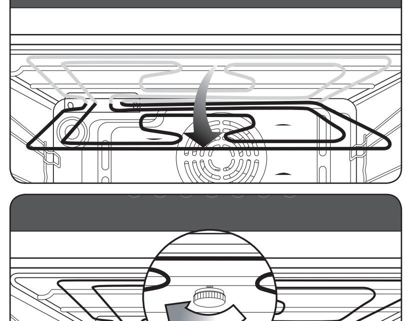
ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1 и 2 в обратном порядке.

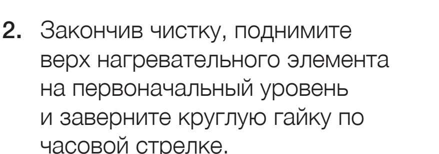
ЧИСТКА ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

1. Снимите верхнюю круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки и одновременно придерживая верх нагревательного элемента.



Снимите верхнюю круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки и одновременно придерживая верх нагревательного элемента.





2. Закончив чистку, поднимите верх нагревательного элемента на первоначальный уровень и заверните круглую гайку по часовой стрелке.



ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1 и 2 в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ



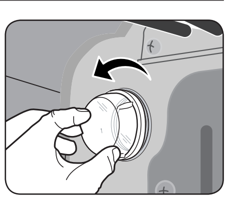
Опасность поражения электрическим током!
Перед заменой лампы освещения выполните следующее:

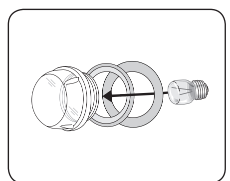
- Выключите духовой шкаф;
- Отключите духовой шкаф от сети переменного тока;
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить от повреждения лампу и стеклянный колпачок в случае их падения.



Вы можете приобрести лампы в сервисном центре SAMSUNG.

Замена лампы на задней стенке духового шкафа и очистка стеклянного колпачка





1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и плоское кольцо, затем очистите стеклянный колпачок.
3. При необходимости замените лампу на лампу для духовых шкафов мощностью 25 Вт, на напряжение 230 В, жаростойкую до 300°C.
4. Наденьте металлическое и плоское кольца на стеклянный колпачок.
5. Установите на место стеклянный колпачок.

ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Что делать, если духовой шкаф не нагревается?

Проверьте, решит ли проблему одно из следующих действий:

- Духовой шкаф может быть выключен. Включите духовой шкаф.
- Встроенные часы могут быть не установлены. Установите время на часах (см. раздел “Установка часов”).
- Проверьте, заданы ли все необходимые установки режимов приготовления.
- В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.

Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?

Это может быть вызвано проблемой с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.

Что делать, если на дисплее появляется код ошибки и духовой шкаф не нагревается?

Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.

Что делать, если время на дисплее мигает?

Произошло нарушение энергоснабжения. Установите время на часах (см. раздел “Установка часов”).

Что делать, если не работает освещение духового шкафа?

Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу (см. раздел “Замена лампы освещения”).

Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?

После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, позвоните в свой местный сервисный центр.

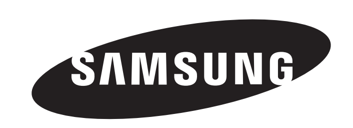
КОДЫ ОШИБОК И СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

Коды ошибок и системы защиты	Общие функции	Решение
E-27 E-26 E-28 E-2C	**ОШИБКА ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ**	**Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG**
S-01	**СРАБОТАЛО ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ** Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	**Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	**Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG**

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях.
Рекомендуемый период:7лет.
Изготовитель оставляет за собой право изменять дизайн и спецификации без предварительного уведомления потребителя.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания		230V ~ 50 Гц
Объем камеры (полезный)		65 л.
Выходная мощность		MAX 3,400 Вт
Масса	Нетто	около 40 кг
	В упаковке	около 44 кг
Размеры (Ш x В x Г)	Корпус	595 x 595 x 566 мм
	Внутренняя камера	440 x 365 x 405 мм



-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В50100**

-. Срок действия : **с 20. 11. 2006 по 19. 11. 2009**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.ru
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	-
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	-
UKRAINE	8-800-502-0000	www.samsung.ua
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.ee

Code No.: DG68-00161M